Nr. 12. Lwów dnia 18. września 1897. Rok XXX. Tom LX.

ROLNIK

ORGAN URZĘDOWY

c. k. galicyjskiego Towarzystwa gospodarskiego.

Wychodzi co sobotę w objętości co najmniej jednego arkusza.

Prenumerata wynosi wraz z przesyłką pocztową rocznie 4 zł., półrocznie 2 zł. w państwie austryackiem. W Rosyi rocznie 5 rubli srebr. w W. Księstwie Poznańskiem 3 talary.

Redakcya i Administracya „ROLNIKA“ ul. Słowackiego l. 8. II. piętro

Inseraty zamieszczają się za opłatą 8 ct. od wiersza trzyszpaltowego drobnym drukiem. Przy częstszem inserowaniu stosowny rabat.

Inseraty przyjmuje także biuro dzienników i ogłoszeń Karola Buchstaba, Lwów ul. Karola Ludwika l. 33.

Manuskryptów nieumieszczonych nie zwraca się. — Reklamacye uwzględnia się tylko do wyjścia numeru następnego. Przedruk dozwolony tylko z podaniem źródła.

W sprawie organizacyi handlu bydłem i trzodą chlewną.

(Dokończenie.)

(O oględzinach i niszczeniu mięsa w Wiedniu. Znowu brak personalu weterynarskiego. Potrzeba przyspieszenia oględzin. Potrzeba rekonstrukcyi wagonów do przewozu mięsa z Galicyi. Potrzeba nadzoru przy ładowaniu. Niewłaściwości przy dostawie do kolei. Zużytkowanie świń wągrowatych.)

W dalszym ciągu przystępuję do dalszej kwestyi, a mianowicie sprawy wysełanego do Wiednia mięsa i tam w tak znacznych ilościach niszczonego. Gdzie przyczyna? szukać należy w przytoczonych przykładach. I tak n. p. w d. 4. czerwca obecny byłem w hali mięsnej (Markthalle) gdzie na 40 ton mięsa dostarczonego w 11-tu wagonach zniszczono 3.500 kgl., a to przeważnie cielęciny, płuc i wątrób cielęcych. — Z tej cyfry odpaść mogło na tak zwane zwykłe oczyszczenie (oskrobanie) około 200 kgl. — W dniu 5. czerwca br. zniszczono 11.000 kgl. cielęciny, a w ogóle w tygodniu tj. od 1. do 5. czerwca 18.000 kgl. mięsa, czyli że gdyby to mięso mogło być sprzedanem, choćby tylko po 40 ct. za kilogram, uzyskanoby kwotę poważną 7.200 zł. Wszystko to mięso, a raczej cielęcina, (gdyż mięso wołowe jako więcej transport wytrzymujące rzadko podlega zniszczeniu) skonfiskowane znajdywało się w początkowym lub dalszym stadyum zgnilizny, lub też była to cielęcina tak zwana „*erstickt*“. W jednym tylko jedynym wypadku 2 połówki cielęce były, a raczej wyglądały jak wychudzone, chociaż one według mego zdania, przed nadaniem na dotyczącej stacyi nie koniecznie mogły zdradzać objawy wychudzenia jako wonczas świeże i przez transport jeszcze nie zapadłe lub osuszone. Takie przykłady jak powyższy są w porze letniej na porządku dziennym.

Ze względu na to, że jak np. wymienionym tygodniu była temperatura powietrza dość wysoką i ulegała znacznym wahaniom — wynikałoby, że rzeczywistą przyczyną zepsucia się tak znacznej ilości mięsa są niesprzyjające warunki atmosferyczne, lub też nieodpowiednio urządzone wagony mięsne.

Tymczasem zagnieździła się też opinia przechodząca prawie kolejno w pokolenie funkcyonaruszy wiedeńskich, według której powodem psucia się mięsa jest niedojrzałość lub wychudzenie.

Jestto opinia niesłuszna i krzywdząca nietylko producentów ale i weterynarzy galicyjskich, a zbija ją i ten fakt, że w porze chłodnej w miesiącach zimowych niebywa cielęcina w tak znacznej ilości niszczoną jak w lecie. Widocznie więc dla tego produktu są w zimie warunki atmosferyczne bardziej sprzyjające, bo przecież nie można przypuścić, aby weterynarze galicyjscy opieszalej załatwiali oględziny mięsa w lecie, a dokładniej w zimie, lub też na innych podstawach naukowych oceniali cielęcinę, a na innych mięso wołowe, we Wiedniu mało niszczone. Zresztą nie należy zapominać, że i mięso z Wiednia wysyłane bywało na dotyczącej stacyi odbiorczej konfiskowane. Uwzględnić należy także i tę okoliczność, świadczącą również przeciw opinii wyż wspomnianej, że z Galicyi przysyłane bywają do Wiednia, np. z Tarnowa równie, jak i z innych prowincyi Austryi cielęta żywe, niejednokrotnie znacznie mniejsze, aniżeli te, które zostają w Galicyi zabite i jako mięso do Wiednia przywiezione, a nigdy nie zdarza się fakt, (a przynajmniej tylko może wyjątkowo) aby cielęta takie, a raczej cielęcina z nich została uznaną po zabiciu we Wiedniu za niedojrzałą lub chudą chociaż pochodzi z cieląt znacznie mniejszych a niżeli te — jakie u nas przeciętnie zabijają. Czyż więc miejsce rzezi stanowi o niedojrzałości lub chudości cielęciny?

Uderza tu tedy fakt nieprzedmiotowego traktowania sprawy, dlatego też wspomnieć muszę o tem, w jaki sposób dokonywane bywają oględziny mięsa we Wiedniu.

Przedewszystkiem zaznaczyć należy i tu, że w dniach w których znaczna ilość mięsa bywa wyładowywaną, za małym jest personal weterynarski do wykonania swych czynności, złożony z 2 lub najwyżej 3 osób tak utrudzonych, że niekiedy nawet niesłusznie (per Pausch und Bogen) niszczy i to, co przecież dałoby się spożytkować. I tak np. w dniu 4. czerwca br. zniszczono na 3 500 kgl. mięsa, około 300 do 500 kgl. zupełnie bezpodstawnie. Przyczyna niszczenia nie bywa zaraz notowaną, bo na to wprost weterynarze przy nawale czynności nie mają czasu, a o wadze zniszczonego mięsa dowiadują się najczęściej od komissyonerów a i ta niekoniecznie jest identyczną z podaną w wykazach i dotyczyć może mięsa z innej stacyi nadzorczej pochodzącego, ale do jednego komissyonera wysłanego.

Oględziny mięsa rozpaczynają się około 7-mej rano, a przy znaczniejszych dostawach kończą się około 1-szej w południe i niejednokrotnie zdarza się, że cielęcina, która o godzinie 8-mej rano uznaną była, jako zdatną do sprzedaży, przy ponownych oględzinach około godziny 12-tej została skonfiskowaną z tego powodu, że ją cokolwiek czuć. Wiadomo jednak i laikom, że mięso w lecie nawet wołowe, wydaje nieprzyjemną woń, która po wypłukaniu lub postawieniu takiego mięsa w chłodnem miejscu (na lodzie) w jakiś czas znika; woń ta pochodzi tylko z powierzchownej cienkiej warstwy mięsa po uunięciu której mięso wydaje tylko właściwą swą woń.

Za surowe więc uważam traktowanie sprawy przez personal weterynarski i za lekceważące cudze mienie, a nie jak kto inny mógłby sądzić za „exact“.

Nie jestem tego zdania, aby publika wiedeńska (wprawdzie za tanie pieniądze) jadała mięso zdrowiu szkodliwe, za jakie je jak w powyżej opisanym wypadku uważać nie można — ale żądać należy od weterynarzy wiedeńskich pewnego uwzględnienia okoliczności; jak na przykład tej, że mięso takie, które cokolwiek czuć, zostaje zaraz sprzedane, opłukane i zaraz spożyte, że zresztą nie wszystko takie mięso są w stanie weterynarze przy ponownych oględzinach skonfiskować, bo za mało mają na to czasu. Znaczna więc część takiego mięsa zostaje zwykle sprzedaną. Nadto winni oni także uwzględnić, że mięso takie nabyło woni nieprzyjemnej także może i przez to, że z wagonu chłodnego i względnie czystego dostało się do hali brudnej, w ktorej wiele jest produktów gnijących, w której temperatura jest dość wysoką i która wogóle i ze względów technicznych nie kwalifikuje się jako miejsce na sprzedaż mięsa.

Pomijając tę okoliczność, że wskutek zniszczenia znacznej ilości mięsa ponoszą wysyłający dotkliwe straty, nie do darowania jednak jest to, że przy tak powolnej akcyi oględzin, trwającej nieraz od 7 rano do 1 w południe zniecierpliwiona część kupujących zaspokoiła swoje potrzeby gdzieindziej inna część, więcej cierpliwa, doczekała się chwili podniesienia łańcuchów, w której ukończono oględziny a rozpoczęto sprzedaż w gwałtownem tempie. Już wskutek tego, że mało pozostało kupujących, następuje zniżka w cenie, już to wskutek spóźnionej pory i krótkości czasu do sprzedaży, bądź też z obawy, że pozostawiwszy mięso do drugiego dnia, narazi je na konfiskatę, albo też, że rzeczywiście mięso takie ulegnie zepsuciu.

Koszta utrzymania zaś mięsa w chłodnikach (Kühlraüme) są zbyt wielkie i chłodniki te, według otrzymanych informacyi, przedstawiają tylko korzyści dla mięsa w miejscu bitego.

Z powyższego tedy przestawienia rzeczy wynika: 1) że ilość weterynarzy w pewnych dniach jest za małą do wykonania oględzin w krótszym przeciągu czasu. Wspomnę tu, że nieraz żąda p. weterynasz Kleparik od centralnego zarządu weterynarskiego, personalu pomocniczego w pewnych dniach, nigdy jednak życzeniu jego nie staje się zadość, najczęściej jawi się tylko w Markthalli starszy weterynarz Kögler nie dla rzeczywistej pomocy i dla ukrócenia czasu rewizyi mięsa, ale tylko chyba dla kontroli. Że należałoby dalej żądać, aby mięso w Galicyi dostawione mogło być w lecie już o godzinie 8-mej co najmniej do sprzedaży

O świniach.

(Dokończenie).

II.

W naszych większych gospodarstwach chów świń li tylko wyjątkowo przyjął się w tej mierze jakby mu się to z natury rzeczy należało. W regule można tam odszukać po kilka byle jakich stworzeń utrzymymanych „na kuchnię“, a całość takiego bardzo skromnych zadań przedsiębiorstwa czyni częstokroć wrażenie doświadczalni mającej na celu zbadanie odporności organizmu przeciw wszelkim wrogim wpływom.

Przykład i nadto widoczne korzyści wytrwałych i racyonalnych hodowców świń, obudzają w prawdzie dorywczy gust, nabywa się po śmiesznie wysokich cenach prosięta rasowe w zamiarze prowadzenia dalej racyonalnej hodowli, lecz przy tem wszystkiem żółwim krokiem szerzy się prawdziwie racyonalna i korzystna hodowla, a większość choćby najszlachetniejszych ras i zawodów podziewa się gdzieś bez śladu, roztapia i degeneruje w formy, o których ani się śniło ni Bakewellowi ni Collingowi.

Zwierzęta takie nie posiadają zalet ras prymitywnych jakiemi znaczą się nasze kłapouche lub kretowłose świnie serbskie i węgierskie, a utraciwszy cenne przymioty ras kulturnych chyba tylko do reszty mogą zdyskredytować ród cały — i w samej rzeczy dają się nieraz słyszeć głosy zupełnego potępienia zwierzęcia stanowiącego zupełnie słuszny tryumf największych sił zootechnicznych Anglii.

Widoki zbytu i konjunktur produktów z tej hodowli zaciemnia od czasu do czasu zmora najrozmaitszych szykan wywoływanych bądź rzeczywistą potrzebą, bądź polityką handlową, jednak wszystko to musi ustać, gdy produkt nasz nie jako towar żywy zdobędzie sobie targi europejskie.

Na dziś mamy jeszcze świń za mało, aby takie zamknięcie granicy niemieckiej mogło zbyt dotkliwie oddziałać na cenę towaru, to też dobry nasz towar znajduje w każdej chwili kupca, bo spożycie w monarchii samej, a również i w naszym kraju z każdym dniem wzrasta, z każdym dniem ludzkość lepiej ocenia wartość mięsa w wyżywieniu, a ceny mięsa w ogólności pomimo zniżek taryfy przewozowej postępują ciągle w górę.

Od r. 1875 zniżono taryfę przewozową bydła do Wiednia o 40%, a ceny mięsa podniosły się o 26%, gdy ró-

dopuszczone i żeby wogóle mięso raz oględzinom poddane i za zdrowe uznane, mogło iść zaraz na sprzedaż.

W takim wypadku należałoby halę powiększyć tak, aby w jednej części hali odbywały się oględziny a w drugiej natychmiastowa sprzedaż.

W hali tej nie powinny się znajdować inne produkta szybko zgniliźnie ulegające, jak tylko mięso.

Przy oględzinach przez weterynarzy wiedeńskich dokonywanych winien fungować jako zastępca stron, weterynarz galicyjski, gdyż komisyoner rzadko dopomina się o swoje prawa, zresztą interwencya jego jest bez znaczenia.

Spółka krajowa występująca w obronie producentów galicyjskich miałaby prawo wymagać od gminy wiedeńskiej poprawy stosunków a to tem więcej, że dochody i korzyści z hali czerpie gmina wiedeńska głównie z mięsa z Galicyi pochodzącego.

Jedną z dalszych przyczyn psucia się mięsa i to najczęściej jest wina transportu a mianowicie to, że wagony mięsne są często po stacyach otwierane dla doładowywania mięsa, wskutek czego mięso wystawione jest na ustawiczną zmianę temperatury. Jak korzystną rzeczą jest nieotwieranie wagonów, przytoczę dla przykładu taki fakt: w dniu 3 bm. wyładowano w St. Marx mięso ze świń serbskich, które było przeszło 48 godzin w drodze w czasie upałów, a przecież wyładowano je we Wiedniu w stanie zupełnie świeżym, gdy w tym samym czasie handlarze galicyjscy świń bitych do Wiednia wysyłać nie mogą. Oczywista, że mięso serbskie było dość przestronnie w wagonie należycie oziębionym umieszczone a wagon ten nie potrzebował być po drodze otwieranym.

Ponieważ jednak stosunki handlowe w Galicyi są tego rodzaju, że mięso bywa na stacyach doładowywane, przeto dla uniknięcia ciągłego przetwierania wagonów i tem samem narażania mięsa na zmianę temperatury, byłoby wskazanem, by koleje galicyjskie wagony mięsne tak skonstruowały, aby takowe były podzielone na więcej oddziałów, odpowiednio do potrzeb, jakie ta lub owa stacya oznaczy, co zresztą można dokładnie obliczyć.

W takim wypadku miałaby każda stacya rodzaj swej przegrody na mięso w wagonie i z całą pewnością znacznie mniejsza część mięsa ulegałaby zepsuciu podczas transportu.

Dalszym powodem psucia się mięsa w drodze jest to, że za wielka ilość mięsa umieszczaną bywa w jednym wagonie jak np. w dniu 4 bm., gdzie około 4000 klg. wypadało na jeden wóz. Znaną jest rzeczą, że nawet produkta względnie suche, jak np. zboże nie znoszą znacznego nagromadzenia i muszą być od czasu do czasu szuflowane, cóż dopiero mięso, które im przestronniej w wozie jest umieszczone, tem łatwiej wytrzymuje transport. Niestety o ilości mięsa mogącego w wagonie się zmieścić decydują najczęściej magazynierzy kolejowi nie obeznani z tem, jaką wytrzymałość transportu mięso posiada. Na zarządy więc kolejowe należałoby wpłynąć, aby mięso jak najprzestronniej ładowano, choćby nawet za podwyższeniem należytości przewozowej w porze letniej. W każdym razie będzie to korzystniejszem dla wysyłających, gdyż uchroni ich od niszczenia znaczniejszych ilości mięsa we Wiedniu.

Wspomnę także mimochodem o rzeczach już znanych i niejednokrotnie urzędownie sprawdzanych, a mianowicie, że mięso dostaje się nieraz do wagonu nieoziębionego lub też, że lód zostaje dopiero wtedy do wozu danym, gdy już mięso zostało załadowane, że dalej mięso takie bywa często w drodze nawet kilka razy przeładowane lub też odbywa transport w braku wozów mięsnych w zwykłych wozach towarowych do najbliższej stacyi, posiadającej wagon mięsny.

Należałoby tedy dążyć do tego, aby spółka krajowa zajęła się dostawą wszystkiego mięsa z Galicyi do Wiednia w własnych wagonach odpowiednio skonstruowanych i należycie oziębianych.

W połączeniu z tym projektem musiałaby sprawa dostarczania lodu do wagonów spoczywać w ręku spółki krajowej, jako dającej więcej rękojmii niż firma obca (ks. Vrade), a przyniosłaby producentom i spółce samej znaczne korzyści, skoro się uwzględni, że za każde 100 klg. mięsa opłaca się 80 ct. na lód czyli, że np. posyłka jednorazowa (średnia) z 70 ton złożona przyniesie

---

wnocześnie odbywał się zastraszający spadek cen zboża, tak że od 1882 do 1895 spadły ceny naszej pszenicy o 35%, żyta 35%, jęczmienia 34%. W r. 1869 posiadał kraj 734.572 świń — ilość ta stopniała w 1880 na 674.302, a podniosła się w dalszej dekadzie na 784.500, tak że podczas gdy w 1880 wypadało 113 sztuk świń na 1.000 mieszkańców, wypadało w 1890 sztuk 118. Jestto ilość tak skromna w porównaniu do innych krajow, że chyba tylko wegetarianizmowi naszego ludu zawdzięczyć należy, że jeszcze jakąś rolę w eksporcie swoim odgrywamy, najbliżsi nam Niemcy, pomimo, że wypada tam w przecięciu około 180 świń na 1.000 ludzi importują masalnie i żywy towar i słoninę i mięso, tak, że w latach 1892 i 1893 dowóz osiągnął sumę 300 milionów marek. Ogromną potrzebę Anglii zaspokaja dotychczas przeważnie, bo w $^{3}/_{4}$ części dowóz ze Stanów Zjednoczonych, a ze wszystkich krajów europejskich jedynie tylko maleńka Dania zajmując na targach londyńskich zdumiewająco wielką rolę co do produktów hodowli bydła rogatego, zaspokaja w 20% potrzebę Anglii w omawianym kierunku. Na targach wiedeńskich do groźnej konkurencyi występuje świnia serbska i węgierska, a szczególniej pierwsza zalewa w pewnych porach roku targ wiedeński sprowadzając krachy bardzo dotkliwe.

Więc cóż za kombinacye można wysnuć w tym położeniu? Oto przedewszystkiem w rozmiarach, jakie po dziś dzień hodowla świń w kraju naszym zajmuje. Opłacamy znaczny haracz sąsiednim Węgrom za gotowe już produkt spożycia z hodowli tej, słoninę smalec, szynki węgierskie można spotkać u nas w sklepach byle jakiego prowincyonalnego miasteczka, a w zamian za tę przyjemność wywozimy nasz towar żywy na targi dalekie wywozimy to, co właściwie sami zjeść powinniśmy, narażając się na niezliczone szykany i coraz to nowe rygory, które w ostatnich czasach z prawdziwie sportowym zapałem są prowadzone. Gdyby przy rozszerzonych rozmiarach hodowli system dotychczasowego handlu żywym towarem pozostał dalej niezmieniony, mogłyby, jak to jest rzeczą całkiem naturalną, wystąpić i niepowodzenia dotkliwsze, wątpię bowiem, aby wszelkie środki stosowane przez administracyę państwa i kraju mogły kiedykolwiek uchylić niebezpieczeństwa na jakie narażonym jest towar żywy. Zatem tylko gruntowna reforma w handlu może położyć radykalną tamę złemu. Po zaprowiantowaniu własnej po-

560 złr., która to kwota a raczej czysty zysk winien pozostać w ręku krajowych producentów.

We wszystkich takich wypadkach, — gdzie strona została pokrzywdzoną w ten sposób, że albo do dotyczącego wagonu nie dano na czas lodu, albo też, że mięso za ciasno załadowano i gdy wskutek tego mięso we Wiedniu zniszczono — nie poszukuje wysyłający bynajmniej z rozmaitych względów, pretensyi u organów kolejowych, gdy tymczasem spółka krajowa interweniowałaby niezawodnie w każdym takim poszczególnym wypadku a przynajmniej za jej wpływem, nie jedno złe w tym kierunku mogłoby być usuniętem.

Z dalszych przyczyn psucia się mięsa nie można pominąć tych, które tkwią w złem obrobieniu, nieodpowiedniem opakowaniu, niewłaściwej dostawie do kolei, ostatecznie w niezrozumieniu własnego interesu przez wysyłających.

I tak niekiedy wysyłane bywają cielęta z resztkami kiszki stolcowej nie należycie oczyszczonej i powodującej gnicie przytykającego mięsa.

Cielęta w skórze bywają za mało wykrwawione i rzeźnicy nie starają się o to, aby ułatwić odpływ resztek krwi z cielęcia w wozie już zawieszonego w ten sposób, aby ile możności otwór dla wypływającej krwi jak najbardziej rozszerzyć i całe cielę takie w skórze odpowiednio patykami rozprzestrzenić tak, aby dopływ powietrza do wnętrza był ułatwiony. Żadną miarą nie należy dopuszczać, aby cielęta w skórze nie były w wozie zawieszane, a tylko na podłodze wagonu, jak to się niejednokrotnie zdarza, składane. Że przyczyną psucia się mięsa jest nienależyte wykrwawienie, świadczy to, że u cielat w skórze zawieszonych za tylne kończyny najczęściej przodki ulegają konfiskacie. Do przodu (ku dołowi) napływa reszta pozostałej krwi z całego organizmu i w ten sposób przodek ulega łatwiej zepsuciu. Nadto pozostawione są w przodku wątroba, serce i płuca jako twory ulegające łatwiej zgniliznie, przechodzącej następnie na resztę mięsa.

Wszystkie te ujemne strony dają się dopiero przy wyładowaniu we Wiedniu i to większych transportów porównawczo ocenić. Tak np. cielęta w całości w skórze wytrzymują lepiej transport aniżeli cielęcina w koszach — cielęcina wschodnio-galicyjska jako więcej jędrna i tłusta (w szczególności z okolic Kałusza) mniej bywa niszczoną jak zachodnio-galicyjska.

Z nastaniem pory ciepłej winni rzeźnicy stanowczo zaprzestać wysyłania cieląt w skórze lub cielęciny w koszach z pozostawieniem w nich płuc i wątrób. Narażają się bowiem na to, że jak np. w dniu 4 i 5 czerwca br. wszystkie wątroby i płuca uległy zniszczeniu. a sąsiedztwo tych zepsuciu łatwo ulegających organów pociąga za sobą psucie się i reszty mięsa (cielęciny) a w szczególności przodków.

Ilość 8 kawałków cielęciny w jednym koszu (w porze letniej) jest również za wielką, a dodawanie lodu do koszów raczej szkodliwe. Nadto dostawa mięsa do stacyi nadawczych winna się stanowczo odbywać w wozach blachą wybitych i tak urządzonych, aby chroniły mięso od kurzu i zabezpieczały od działania promieni słonecznych lub deszczu. W tej mierze mógłby z ramienia spółki krajowej fachowy instruktor dostarczać wysyłającym niezbędnych informacyi objeżdżając kolejno większe stacye nadawcze mięsa.

Z dalszych niewłaściwości jest także i ta, że wysyłający mięso z Galicyi, opłaca ponownie w Wiedniu podatek spożywszy (Verzehrungssteuer) czego przy innych produktach nie ma.

Pominąć ostatecznie nie można tego, że we Wiedniu niszczą tygodniowo za kwotę 5000 do 6000 zł. świń z Galicyi przysyłanych z powodu wągrów, gdy w Pradze świnie w małym stopniu wągrowate bywają w osobnych jatkach sprzedawane.

Ten sam proceder z mięsem wągrowatem dałby się i we Wiedniu korzystnie przeprowadzić, gdyby przytem komuna wiedeńska przystąpiła do budowy centralnej rzeźni dla świń. Przy biciu bowiem świń po rzeźniach prywatnych dzieją się rozmaitego rodzaju nadużycia. Tak np, udaje się masarzowi wągry z mięsa, jeżeli są w niewielkiej liczbie (2 lub 3) usunąć i jako zupełnie normalne mięso, dotycząca...

---

trzeby musimy wystąpić w handlu światowym nie z tą naszą świnką ku której wynurzają się wszystkie plagi i rygory, ale z gotowym ujednostajnionym i atestowanym przedmiotem spożycia, który oprócz tego, że nam pozwoli ominąć wszystkie Scylle i Charybdy handlu dotychczasowego, da również sposobność wyzyskania najodpowiedniejszych konjuuktur. Jak w każdej wielkiej produkcyi tak i tutaj praca kooperatywna, stowarzyszenia, spółki mogą dopiero zdziałać coś doniosłego, i dopiero taki przemysł fabryczny wsparty wszystkiemi czynnikami, jakie jemu tylko stoją do dyspozycyi może dostarczyć wyrobu jednostajnej a uznanej jakości przynajniższych kosztach produkcyi. Ileż to rąk biednych w kraju mogłoby znaleść korzystne zajęcie, ileż to kapitałów mogłoby się lepiej uproduktywnić jak depozycją tychże w zagranicznych bankach? Jak na każdym polu przemysłowem, tak też i w masarstwie ulepszenie uszlachetnienie wyrobów postępuje raźnym krokiem, w rzeczach spożycia wykwintny gust płaci bardzo dobrze za towar wyśmienity, stawiając tem samem towar pośledniejszy w konjunkturach niekorzystnych.

Niepowiem, aby wyroby naszego prywatnego masarstwa były złe, ale nie są takie, jakich wielki świat wymaga, i zastosowane więcej do potrzeb tradycyjnych wymagań własnego kraju. W każdym razie jestto przemysł nieco zakostniały i niemogący konkurować z wyrobami zagranicy, już choćby dla tego, że nie wyszedł z granic prywatnego przedsiębiorstwa.

Byłoby rzeczą komiczną, gdyby nie chodziło o naszą biedną kieszeń, że wobec niezliczonej ilości masarzy w kraju niemożemy się zdobyć na wyprodukowanie czegoś podobnego jakiem jest kiełbaska frankfurtska, to też płacą u nas za ten towar oryginalny 25 cent. za parę pomimo że równej wagi kiełbaski krajowe po 8 ct. są wszędzie do nabyeia. Nie dziw. że postradawszy już bardzo dawno *imperium maris*, a wyłowiwszy rybostany po naszych stawach i rzekach, musimy opłacać okrutny haracz rozmaitym narodom za konserwy rybie, ale dziw, dziw wielki, że podobny haracz płacimy za artykuły spożycia, których treść wewnętrzną nie stanowi nic więcej, jak tylko ta świnka preparowana *lege artis*. — Choćby w najskromniejszym zakresie wiedza jest potęgą, za którą świat dobrze sobie płacić każę — pouczają nas o tem doświadczenia na własnej skórze.

Władysław Spausta.

cemu weterynarzowi na dzielnicy do zbadania przedstawić i oczywista sprzedać jako mięso pierwszej jakości.

Nadto dzieją się nadużycia przy wymiarze wagi na certyfikatach oddanego do zniszczenia wągrowatego mięsa za każdym razem na niekorzyść handlarza galicyjskiego.

Co najmniej należy domagać się, aby dla mięsa wągrowatego urządzono aparat jak np. kafil-desinfektor, w którymby znaczny procent tłuszczu przydatnego do celów fabrycznych odciągnięto i przynajmniej w jakiej setnej części poszkodowanego wynagrodzano.

Jak widzimy z tych licznych ujemnych stron dzisiejszego handlu wypływa konieczność gremialnego przystąpienia wszystkich producentów i handlarzy do spółki krajowej, która, jeśli tylko we wskazanym kierunku zdoła wywalczyć poprawę stosunków, to przyniesie krajowi korzyści na setki tysięcy obliczyć się dające.

Rzeszów, dnia 30 lipca 1897.

Aleksander Gottlieb.

O połączonej uprawie zbóż i roślin motylkowych.

Jeden z wytrawnych rolników szląskich p. Künster z Pürben pisze w *D. L. Presse*: Znaczna część rolników uważa jako kwintesencyę mądrości gospodarskiej i za jedyną nadzieję stosownie dobrany, stały płodozmian. — Potwierdza to wielka ilość pytań w tym rodzaju we wielu bardzo czasopismach fachowych naszych i niemieckich. A przecież rolnik powinien się o to głównie starać, aby rokrocznie uprawiać najpewniejsze i najlepiej opłacające się plony, przy których robocizna rozdziela się możliwie najlepiej na przeciąg całego roku. To znowu stoi w sprzeczności z każdym raz na zawsze ustanowionym i zachowywanym płodozmianem.

Rolnik tegoczesny w okolicach zwłaszcza gdzie gospodarstwo intenzywniejsze jest możliwem niepowinien sobie wiązać rąk raz na zawsze płodozmianem. Trzeba tylko, aby przyjął za regułę: nie uprawiać żadnego zboża, żadnej rośliny kłosowej bez wsiewu roślin motylkowych (groszkowych); wtedy bez obawy straty i niepowodzeń może śmiało płody w dowolnym porządku po sobie uprawiać. Nawet nietylko w kłosowych ale i w między ziemniaki po ostatniem okopaniu może wsiać łubin, tak jak to czynią drobni gospodarze na Szląsku z bardzodobrym skutkiem.

Do takiego wsiewu roślin motylkowych dla ozimin, nadają się: konicz, konicz z trawą, ptaszyniec (seradella), wyka piaskowa; w owsie i jęczmieniu: groch zwykły, groch dziki, wyka; gorczyca, sporek ze seradellą na zieloną paszę; hreczka ze seradellą; koński ząb z grochem królewieckiem, ziemniaki z łubinem, łubin ze seradellą tylko dla rzepaku nie znaleziono odpowiedniej rośliny do wsiewu, o co zresztą trudno z powodu wczesnego dojrzewania rzepaku. Jednak, dla rzepaku nie ma to znaczenia prawie, gdyż sam przez się jest jak wiadomo bardzo dobrym przedplonem dla oziminy.

Skoro się raz doprowadzi do tego, aby na całym obszarze ról zasiewać można rośliny motylkowe — to już nie potrzeba się poddawać żelaznemu prawidłu jakiegoś zmianowania — ale uprawia się to co w danym razie najpewniejsze i najzyskowniejsze. A można to osiągnąć jeżeli się co 5 lat stale wapnem nawozi, jeżeli się nadto dodaje pod każdy plon żużli Tomasa albo kainitu — albo obydwu tych nawozów razem, zależnie od tego czego ziemia potrzebuje. Na każdem polu z wyjątkiem pól rzepakowych, będzie tedy jako przedplon roślina zbierająca azot i będzie zaspokajała potrzeby plonu następnego w ten składnik.

Takie stałe wsiewanie i uprawa roślin motylkowych w zbożach czyni zresztą zbyteczną tak w ostatnich czasach zalecaną, a jednak dość zachodu i kosztów wymagającą uprawę międzyplonów.

Przy wyżej opisanym sposobie uprawy staje się nadto jeszcze i słoma więcej wartościową i pożywniejszą niż przy uprawie zbóż czystych bez wsiewu — a dobrą nie małej także wagi korzyścią jest większa pewność plonów. Wiadomo bowiem że 2 ha. mieszanki przeciętnie z szeregu lat więcej dadzą korzyści jak gdybyśmy po jednym ha, osobno oba płody uprawiali. Co się tyczy gęstości wysiewu, to radzi p. Küster na podstawie własnej praktyki wysiewać zboże w tej ilości jak zwykle, a do wsiewu grochu lub wyki bierze się $^2/_3$—$^3/_4$ tej ilości, jaką się przy pełnym siewie tych roślin używać zwykło. W końcu dodaje p. Küster że uprawa zbóż w połączeniu z roślinami groszkowemi jest systemem przyszłości dla postępowego rolnika.

* *

Według tegoż siew rzędowy koniczyny z trawą i lucerny jest zawsze lepszy niż siew szerokorzutny, a obawa przed zbyt głębokiem przykryciem ziarna zupełnie nieuzasadnioną. Tylko na ziemiach zanadto spulchnionych, w którychby zatem radełka siewnika za głęboko wpadały, należy ziemię przed siewem walcem pierścieniowym zębatym utłoczyć. — Wspomniany korespondent *D. L. Pressy* twierdzi, że zawsze sieje od razu koniczynę i trawę z jarem zbożem zmieszaną, bez obawy, aby się ziarno drobne w skrzyni siewnika oddzieliło i utrzęsło osobno od grubego, co prawda trzeba siewników dobrych dobrze rozdzielających. Przez taki zasiew jednorazowy zyskuje się naturalnie znacznie na czasie i robocie. *K. M.*

KRONIKA.

Komitet rolniczo-leśny dla Galicyi na wystawie paryskiej w 1900 składa się z pp. hr. Stanisława Stadnickiego, jako prezesa, Stanisława Brykczyńskiego. jako wiceprezesa, Henryka Dołkowskiego, radcy leśnego Hirscha, Kazimierza Jędrzejowicza, prof. Wł. Lubomęskiego, kom. pow. Oczosalskiego, prof. dra Tadeusza Pilata, Sieglera v. Eberswald, dyrektora Wł. Tynieckiego, adwokata Wilkosza i zarządcy lasów Witosławskiego, jako członków.

Dowóz kiełbas z Ameryki. Jeden z najpoważniejszych członków Tow. gosp. z rozmowy z konsulem austryackim w Hamburgu p. Stefani, dowiedział się, że Ameryka zamyśla obecnie wystąpić na targu europejskim ze swemi wyrobami massarskiemi. Pierwszy znaczny transpoct kiełbas ma nastąpić wkrótce, będą one naturalnie tańsze znacznie od wyrobów miejscowych. I na tem polu więc zbliża się zamorska konkurencya.

Ubytek azotu z obornika. Prof. Muentz w Paryżu robił doświadczenia dotyczące ubytku azotu z obornika pozostającego pod zwierzętami, a mianowicie pod końmi (w stajniach paryskiego towarzystwa omnibusowego), pod krowami dojnemi i pod skopami. Doświadczenia uwzględniają pożywienie zwierząt i wpływ pór roku.

By oznaczyć straty azotu, oznaczono ubytek azotu w paszy i ubytek azotu w produktach zwierzęcych (w mię-

sie, mleku i wełnie). W ten sposób oznaczono ubytek azotu, który się albo jako amoniak w połączeniu z kwasem węglowym, albo jako siarkowodór, albo jako wolny azot ulotnił.

Nasamprzód okazało się, że z azotu gnoju koni, które stały na podłodze brukowanej i mało przepuszczalnej, a pod które słano obficie słomą pszenną i owsianą, ubyło azotu 28·7 procent.

Ubytek azotu u krów oznaczono w czoraki sposób:

Oddział pierwszy krów stał — jak trzy inne oddziały — bez ściółki, na ziemi asfaltowanej, karmiono go lucerną zieloną, wydzieliny stałe zbierano już to dziennie, już to raz lub dwa razy tygodniowo. W oddziale tym ubytek azotu wynosił 27·2 procent. Oddział drugi pasiono lucerną zieloną i mąką żytnią. Próba trwała przez dni 30.

Ubytek azotu wynosił 36·5 procent. A gdy tym samym zwierzętom dawano lucernę zieloną i mąkę jęczmienną, a próba trwała przez dni 33, to ubytek azotu wynosił 31·9 procent.

W oddziale ostatnim dawano lucernę i koniczynę czerwoną Po upływie dni 46 ubytek azotu wynosił 35·2 procent.

W przecięciu ubytek azotu wynosił nieomal $^1/_3$ azotu podanego zwierzętom w formie paszy, a więc ubytek był bardzo znaczny. Większy jeszcze ayl ubytek azotu w owczarni, dołem asfaltowanej. Ściółka była tak dostatnią, iż wciągała wszystką urynę. Mierzwa pozostała pod owcami aż do ukończenia doświadczenia.

Zwierzęta, z któremi robiono próby, podzielone były na sześć części, z których część pierwsza dostawała tylko lucernę zieloną, cztery wyłącznie siano z lucerny, a część ostatnia, jagnięta opasowe, lucernę zieloną, siano, mąkę żytnią, ospę, owies, buraki i brukiew.

Gdy owce pasiono lucerną zieloną przez dni 25, to azotu ubyło 50·2 procent, gdy dawano siano z lucerną przez dni 23, azotu ubyło 55·5 procent. Gdy dawano w innych oddziałach przez dni 21 siano z lucerny, azotu ubyło 45·9, 43·8 i 44·3 procent. Z mierzwy z pod jagniąt opasowych, która leżała w owczarni przez miesięcy 11 prawie, ubyło azotu 55·3 procent.

W ogóle przyjąć się godzi, że z mierzwy owczej nawet gdy niedługo leży w owczarni, ubywa mniej więcej połowa azotu danego w paszy.

Z doświadczeń tych wynika, że w równych warunkach ginie najwięcej azotu z mierzwy owczej, najmniej z mierzwy końskiej. Na ubytek azotu wpływał także stan paszy. Im pasza była suchsza, im więcej stężonym był amoniak w urynie, tem więcej go ubywało. Gdy dawano paszę zieloną, ubywało azotu 50·2, gdy dawano suchą, ubywało go 55·3 procent.

Doświadczenia robione w owczarni, wykazały, że ubytek azotu w lecie był znacznie większy, aniżeli ubytek azotu w zimie, jakkolwiek w tym czasie owczarnię przewietrzano, co się także do ubytku azotu musiało przyczynić.

Podręcznik o bezpośrednim podatku osobistym, ułożony dla ziemian przez posła Dawida Abrahamowicza, opuści prasę z początkiem października b. r.

Drobne wiadomości.

Wartość ziarna skiełkowanego i znowu wysuszonego i ziarna spleśniałego do siewu. (Biederman's Centralblatt für Agriculturchemie). Wiadomo, że ziarno roślin kłosowych jest odporniejsze na wpływy wilgoci i suszy, aniżeli ziarno groszkowych i olejnych. Lecz i groszkowe i olejne mogą jakkolwiek w mniejszej mierze, skiełkować na nowo, gdy je się ponownie wodą zaprawi, gdy w wodzie napęcznieją.

Doświadczenia wykazały, że pszenica, groch i jęczmień mogą zazwyczaj kiełkować dalej, jeżeli się u nich poprzednio tylko same korzonki a nie kiełek właściwy rozwinęły. Pszenica i żyto są wytrzymalsze, aniżeli jęczmień. Ziarno raz skiełkowane, które potem wysuszono, nie podobna było zazwyczaj pobudzić do ponownego kiełkowania, skoro się u niego wytworzyły kiełki, dające początek liściom i pędom. Jeżeli kiełki liścieniowe wyrosły nad 15 milimetrów, to ziarno już w ogóle wcale ponownie nie kiełkowało. W próbach tych zauważono, że u ziarnia potwórnie kiełkującego wytworzyły się nasamprzód kiełki liścieniowe, a dopiero później, często dopiero po upływie kilku tygodni, korzonki.

Jeżeli się używa do siewu ziarna skiełkowanego „zrosłego", to rośliny z ziarna tego wyrastające, ponoszą tę szkodę, żo nie znajdują już w nasieniu takiego zapasu substancyi odżywnych, jak w niem był pierwotnie zawarty. Albowiem przez poprzednie skiełkowanie, ziarno utraciło już część substancyj pożywnych.

Nasienie rzepaku traci bardzo znacznie na sile kiełkowania powtórnie, jeżeli już raz skiełkowało i kiełki korzeniowe rozwinęły się do długości 2 milimetrów.

Ziarno grochu, bobu i łubinu raz skiełkowane, po raz drugi kiełkować nie chciało.

Doświadczenia ze spleśniałem ziarnem roślin kłosowych i groszkowych wydały rezultat następujący:

1. Pleśń ziarna wilgotnego obniża bardzo jego zdolność kiełkowania. Mniej silnie wskutek pleśni cierpi zdolność kiełkowania u wyki i pszenicy, najwięcej zaś cierpi jęczmień.

2. Im silniejsze spleśnienie, tem mniejsza siła kiełkowania.

3. Najwięcej wody z powietrza wciąga ziarno groszkowych, najmniej ziarno roślin kłosowych. Z pośród kłosowych, jęczmień wciąga jej najwięcej.

Schribeax znalazł, że zboże przechowane w stanie wilgotnym, kiełkuje o wiele wolniej, niż zboże suche. Gdy ze zboża angielskiego, które — jak wiadomo — odznacza się wysoką zawartością wilgoci, część poprzednio sztucznie wysuszono, to część wysuszona skiełkowała o 9—15 dni wcześniej, aniżeli część wilgotna, niewysuszona.

Zdaje się, że wilgoć opóźnia wytworzenie się dyastazy w ziarnie. Kiełek otrzymuje dopiero o wiele później substancye odżywne, potrzebne do życia. Można więc tylko wtedy liczyć na to, że skiełkowanie nastąpi szybko, jeżeli ziarno przed siewem było zupełnie suchem. Mogą zachodzić okoliczności, że wypada ziarno do siewu sztucznie suszyć.

Chow drobiu w Ameryce. Przy sposobności mającej się wkrótce odbyć wystawy drobiu w Przemyślu urządzonej przez I. gal. tow. chowu drobiu i królików w Jarosławiu, nie zawodzi podać kilka cyfr świadczących, jak potężnie może się rozwinąć ta gałęź gospodarstwa wiejskiego, jeżeli się do niej weźmie tak przedsiębiorcza ludność jak w Stanach Zjednoczonych. Dr. Hanika w *Wochenbl d. landw. Vereins in Bayern*, podaje następujące zestawienie.

W r. 1896 wydajność kopalni srebra w Ameryce wynosiła 72 miliony dolarów. Złota w tym samym roku zyskano tam za 46,610.000 dolarów. Ogólnie wartość owiec wynosiła około 65 milionów dol., w r. 1896 owce te wydały wełny na przeszło 38 mil. dol. W tymże roku kury Stanów zjednoczonych zniosły 1.100 milionów tuzinów jaj, które więc przedstawiają wartość najmniej 165 miliona dol. Na targach spożywczych sprzedano drobiu w wartości około 125 mil. dol., co czyni razem 290 mil. dol. czyli sumę wystarczającą do pokrycia wartości całej produkcyi wełny i całego plonu kartofli.

Do lepszego przeglądu, jakie znaczenie ma obecnie chów drobiu w Ameryce niech służy następujące zestawienie:

Wartość zbioru tytoniu	35,574.220	dolarów
„ „ ziemniaków	78,984.901	„
„ „ owsa	163,655.068	„
Wartość wszystkich świń	186,529.745	„
„ zbioru pszenicy	237,938 988	„
„ „ bawełny	259,164.640	„
Wartość produkcyi drobiu	*290,000.100*	„

Widać z tych cyfr, że chów drobiu w Ameryce nie zajmuje wcale pobocznego tylko stanowiska w produkcyi rolniczej, ale jest prowadzony z całą świadomością jego celów. Widać też z tego jak znaczne sumy można przy tej gałęzi produkcyi zyskać i w jak krótkim stosunkowo czasie rozwinąć się może tak silnie. Dodać bowiem musimy, że Ameryka jeszcze przed 15-tu laty znaczne ilości drobiu i jaj z zewnątrz sprowadzała.

Wpływ ciepła na kiełkowanie ziarna. Częstokroć zdarza się, że ziarno zbyt wilgotne, by nie stęchło, szuszyć należy i to dzieje się nieraz w suszarniach w cieple niezwykłem. Z tego powodu w stacyi doświadczalnej akademii rolniczej w Tharandzie, robiono próby, do jak wysokiego stopnia ciepła może być zboże suszone, by nie utraciło siły kiełkowania. Próby te wykazały, że ziarna pszenicy i żyta wytrzymują temperaturę + 40—60° C., zanim utracą siłę kiełkowania. Tracą one zaś przy tem suszeniu 2—3 procent wody, ale utrata równoważy się potem niezadługo po wysypaniu zboża na śpichrzu. Owies wytrzymuje temperaturę + 40—50° C. Większe ciepło wpływa na bardzo powolnie kiełkowanie, a łatwo miarę przekroczyć i kiełkowanie ustaje zupełnie. Zboże wysuszone należy trzymać w miejscach przewiewnych, a suchych, wtedy długo się utrzyma w stanie zdrowym. W czasie wielkich upałów należy je często szuflować, jeżeli zboże to ma być wzięte do siewu.

Strata na wadze przy przechowaniu siana. Strata na wadze jaka zachodzi przy przechowaniu siana w stodołach albo stertach pochodzi od pewnych procesów fermentacyi, jakie się w każdem sianie po wysuszeniu jeszcze odbywają. Wysokość tej straty jest bardzo rozmaitą, inna u siana z mięszanki, lucerny etc. Siano słodkie trawiaste z niewielką domieszką koniczyn, traci już w 6 tygodniu po zwiezieniu około 10% swej pierwotnej wagi, później strata już jest bardzo nieznaczna. Siano t. z. kwaśne albo siano z koniczyny traci zazwyczaj więcej, bo do 15% na wadze.

O ciekawym wypadku odporności przeciw zarazie pyskowej donosi „Niemiecki tygodnik weterynaryjny": Z powodu wybuchnięcia zarazy pyskowo-racicowej w pewnej oborze, dla prędszego jej przebiegu, zarażono umyślnie sztucznie wszystko bydło na całym folwarku. Mimo tego u 5ciu wołów nie wystąpiła choroba wcale, nawet po powtórzeniu infekcyi. Woły te, jak się okazało urodziły się przed 4 laty, właśnie w miesiącu, w którym w tej samej oborze panowała zaraza pyskowa i ich matki były wtedy nią dotknięte. Woły te nigdy w swem życiu na zarazę pyskową nie chorowały; byłby to więc interesujący wypadek odporności nabytej przed urodzeniem — odporności jak się okazuje bardzo długo trwałej.

Przeciwko wdęciu u bydła zaleca weterynarz Hoeder w „*Wochenbl. d. landw Vereins in Bayern*" następujący środek: 2 lub 3 cebulki czosnku sieka się drobno i daje do 1 litru mleka, po odcedzeniu pozostawia się ten napój w nakrytem naczyniu przez czas jakiś; im dłużej stoi, tym ma być skuteczniejszym. Wzdętym bydlętom daje się 1/4 do 1/2 litra i powtarza te dawki co kwadrans. Zwierzętom mającym osłabione trawienie, które więc wskutek tego często się wzdymają, dobrze jest codziennie trochę tego napoju zadawać.

Formowanie rogów u bydła młodego. Rogi u cieląt rosną niekiedy krzywo i nieładnie, nieprawidłowo i stanowią potem ważny „*Schönheits Fehler*" u bydła zwłaszcza rasowego, aby nadać rogom pożądany kierunek radzą sobie niektórzy hodowcy w Szwajcaryi w ten sposób: Wbija się taki krzywy róg w bochenek chleba, dopiero co wyjęty z pieca i gorący — po pewnym czasie róg zmięknie od ciepła, i można go podług życzenia nakierować i nagiąć poczem się przywiązuje mocno do stosownych drewnianych okleszczyn i zimną wodą oziębia. Niekiedy trzeba operacyę taką powtarzać kilkakrotnie. Czasem pomaga także oskrobanie szkłem rogu z tej strony, ku której ma się zakrzywić.

Notatki bibliograficzne.

Dobór wzorowy odmian drzew owocowych do hodowli ogólnej z polecenia komisyi pomologicznej Tow. ogrodniczego w Krakowie, opracował J. Brzeziński. Kraków 1897. Mamy przed sobą nader pożyteczną publikacyę, wydaną staraniem i kosztem krakowskiego Tow. ogrodniczego — która naszemu sadownictwu oddać może nieocenione usługi. Już w roku zeszłym ogłosiło krakowskie Tow. ogrodn. w formie broszurki dobór wzorowy odmian owoców, zestawiony na zasadzie plebiscytu pomologów polskich, a zawierający wynik głosowania nad odmianami, które w nim znalazły pomieszczenie, co do ich wartości hodowlanej dla naszego kraju, a także podział odmian jabłoni i grusz na nadające się do hodowli w formie piennej i karłowej w równinach i na podgórzu. Obecnie ten dobór został umiejętnie opracowany w ten sposób, że naprzód podane są opisy odmian owoców, zasługujących u nas wogóle na uwzględnienie, a na końcu zestawione są wykazy odmian jabłoni i gruszy, nadających się dobrze jako pienne drzewa *a*) dla równin, *b*) dla podgórza, wreszcie spis odmian gruszy i jabłoni na drzewa karłowe stosownych.

Opisy odmian poszczególnych są krótkie i zwięzłe — a mimo to zrozumiałe i dla niepomologa. Samo to już jest wielką zaletą dziełka. W opisach owych podano najważniejsze szczegóły, tyczące się każdej odmiany. A więc pochodzenie, o ile jest wiadomem, opis owocu dokładny i jasny, czas dojrzewania i czas trwania w dobrym stanie, sposób przechowania, wreszcie jego wartość użytkową a ile możności i handlowową. Bardzo cennemi mogą być uwagi co do odporności opisywanych owoców na tzw. grzybek jabłkowy lub gruszkowy (Fusicladium dendriticum i Pyrinum), który opada owoce bardzo wcześnie tworzy na nich czarno-brunatne plamy i powodując pękanie, pozbawia je zupełnie wartości. Grzybek ten daje się dotkliwie sadom we znaki, zwłaszcza w latach mokrych, dlatego wiadomości o większej odporności tej lub owej odmiany są dla zakładającego lub odnawiającego sad bardzo pożądane.

W dalszym ciągu następuje opis drzewa, więc jego postaci, siły wzrostu — wskazówki co do odporności przeciw mrozom i wymagania co do rodzaju gleby i co do stosunków wilgoci w podglebiu. W końcu, podaje autor, na jakiej podkładce najlepiej je szczepić i w jakiej formie prowadzić. W dziełku tem znajdujemy opisy 36 odmian jabłoni, 33 odmian grusz, 7 śliwek, wiśni 6, porzeczek 4 i truskawek 6.

Na uwagę zasługuje uwzględnienie w tym doborze kilku dobrych odmian polskich, a zwłaszcza litewskich, które u nas mało albo wcale nie hodowane jeszcze ze wszech miar na rozpowszechnienie zasługują. Z jabłoni wymienimy np. także śmietankowe litewskie: Antonówkę i Pepinkę litewską.

Widząc zalety tej książki, uważaliśmy za nasz obowiązek czytelników naszych z jego treścią poznajomić — i polecić je gorąco wszystkim miłośnikom sadownictwa.

K. M.

Wiadomości handlowe.

Lwów dnia 17. września. Usposobienie spokojne, tendencya jednak słabsza, młyny bowiem pokrywszy chwilowo potrzeby, kupują tylko celny towar po cenach targowych, płacąc za gorsze gatunki znacznie niższe ceny. Ruch jest też słaby. Co do jęczmienia i owsa usposobienie trwale dobre. Spirytus utrzymuje się również w cenie.

Pszenica gotowa 10·25—10·50, żyto gotowe 7·25—7 50, owies obroczny 6·—6·40, jęczmień 6·25—7·50, rzepak 13·—13·50, lnianka —·— —·—, groch 6 25— 8·—, wyka —·—, bobik —·— —·—, hreczka 7·25—7·50, kukurudza nowa 6·—6 30, Chmielza 56 *kg* nowy 55·— 60·—, koniczyna czerwona —·— —·—, biała —·— —·—, szwedzka —·— —·—, tymotka —·— —·—, spirytus loco stacya kolei gotowy 17 25—17·50, na termina 15·50—16·—. Wszystko za 100 kilogr. loco Lwów.

Bank rolniczy we Lwowie.

Odpowiedzialny redaktor *Dr. Kazimierz Miczyński.* Nakładem galicyjskiego Towarzystwa gospodarskiego.

Z Drukarni „Dziennika Polskiego“ ul. Sobieskiego l. 16. pod zarz. Franciszka Katnera.